



Caractéristiques

Dimensions extérieures : 500 X 1000 X 900
Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé
Epaisseur dessus 30/10
Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé
Structure 20/10 en acier inoxydable
Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur
Bord avant tombé rayonné de 20
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

Cuve inox 30L utile épaisseur 15/10
Puissance : 30 kW
Rendement: 55 kg/h frites surgelées 6x6
Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches
Allumage électrique
Sécurité par veilleuses et thermocouples
Cuve à zone froide+vidange 26/34
2 paniers fil inox dimensions : 455x140x130

Options :

suppression tiroir plq inox pour vidange directe (X051522)
grand panier 500x290x200 pour turbo gaz (remplace 2 petits) (X082032)
carte digit relevage 1/2 paniers (X901037)
kit raccordement gaz pour flexible par appareil (X901405)

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
Structure 20/10
Habillage 10/10
Façade sans vis apparentes
Porte doublée

GAZ



Puissance gaz : 30.00kW Raccord gaz : 15/21 Conique mâle

Appareils gaz conformes à la norme NF EN 203.EN 437

Directive gaz 2016/426

ELEC



Puissance Totale électrique : 0.10kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement

Elec : 230V MONO + T

230V MONO + T (Si option électrique sélectionnée)

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*